



QUINTA DO PORTAL
MUROS de VINHA ROSÉ 2011

DOC DOURO

QUINTA DO
PORTAL

ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

VARIEDADES:

Tinta Roriz (55%) e Touriga Franca (45%)

A VINDIMA:

Tipo corte:

Vindima manual sendo depois transportada em palotes (max 150Kg).

Datas:

De 2 a 12 de Setembro.

Produção: 5,5 tons/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica:

Aço inoxidável a temperatura controlada de 12-14°C, em que parte derivou de prensagem directa e outra parte por sangria.

Estágio:

O vinho permanece em cuba inox até ao enchimento por forma a garantir frescura e elegancia.

ANÁLISE QUÍMICA: REG. 09817

Alc. Rótulo: 12,50%

Álcool Vinho: 12,22%

Açúcares redutores: 112 1,10 (g/dm³)

Acidez Total: 4,92 (g/l)(Ác.Tart)

pH: 3,44

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha:

10/Março/2012 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 7.500 grfs

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

VCalórico: 69 cal/100ml

Outras informações:

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão:

Deverá ser servido bem fresco (11°C) como entrada ou acompanhando peixes e mariscos.

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

O ano 2011 foi um desafio constante na Vinha. Tivemos uma floração precoce devido ao tempo quente de Abril e Maio (várias ondas de calor), que aliado a uma alta humidade nos obrigaram a efetuar diversos tratamentos. No final de Junho houve uma onda de calor que em alguns locais do Douro, se traduziu em queima das uvas, nomeadamente nas castas mais sensíveis como a Tinta Barroca. Junho fica igualmente marcado por amplitudes térmicas relevantes. No seguimento, também Julho foi relevante para o desenvolvimento da videira, uma vez que o podemos caracterizar como frio.

Foi um ano em que a precipitação no mês de Dezembro foi bastante elevada (factor importante no desenvolvimento posterior da vinha) e que nos meses de Outono/Inverno, de uma forma geral, foi normal.

A precipitação do fim de Agosto foi decisiva para a qualidade potencial do ano porque permitiu uma maturação excelente.

Estas condições levaram a que a vindima ocorresse com uma antecipação de 10 a 15 dias que o normal.

MIGUEL SOUSA

NOTAS DO ENÓLOGO:

O consumidor exige cada vez mais, vinhos menos alcoólicos e frescos. No caso do Vinho Rosé essa exigência é ainda mais forte. Daí termos que adaptar a tecnologia, passando a recolher uvas com o objectivo único de elaborar o Rosé, não deixando de lado o método de sangria. Obtemos assim um vinho de cor rosada e elegante decorrente do curto contacto com as películas. Frutos vermelhos com leve toque floral são a sua identidade aromática, enquanto a elegancia e frescura dominam o palato.

PAULO COUTINHO

08-05-2012